

2016年2月10日

報道関係者各位

## “野菜ソムリエサミット”品目初の二つ星を獲得！

～「星空雪見法蓮草」(ホウレンソウ)・「深谷新戒ねぎ」(ネギ)～

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京渋谷区、理事長：福井栄治）は野菜ソムリエの資格認定・育成を行っております。当協会では理念の一つである「農業を次世代に継承」を実現するため「農業活性化プロジェクト」を設立しさまざまな展開をしております。2007年5月からは農産物のさらなる価値向上と、生活者の視点に立った新しい農産物の評価基準の確立を目指した野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を実施しております。この度2月9日（火）に開催しました審査結果をお知らせします。

### 野菜ソムリエサミット概要

「美味しさ」を軸として全国各地から出品される青果物を絶対評価形式にて評価し、食味が優れたものを認証します。価値ある青果物を評価・認証し、広く世の中に発信することにより、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することを目的としています。

#### ◆評価方法：

日本野菜ソムリエ協会認定ジュニア野菜ソムリエ以上の資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した評価員10名以上にて評価します。

#### ◆評価基準：

「美味しさ」にポイントを絞り絶対評価形式にて評価します。

10名以上の評価員が10点満点で10段階評価を行い、平均点に応じて以下の通り認証します。

- 7点以上・・・一つ星★
- 8点以上・・・二つ星★★
- 9点以上・・・三つ星★★★



#### ◆受賞後について：

協会認定レストラン（約200店舗）、認定青果取扱店（約35店舗）へご紹介します。受賞した青果物に対して受賞マークを使用することが可能になります。

（※別途料金がかかります）



#### ◆応募について：

青果物であれば、品目・品種問わず随時エントリー可能。

開催前月25日までにエントリー申込書に必要事項を記入して野菜ソムリエサミット事務局へ提出。※1エントリーにつき1品目までとなっております。複数の品目のエントリーを希望の場合には品目ごとにエントリーが必要です。

詳細はこちら：<http://www.vege-fru.com/contents/hp0127/index.php?No=268&CNo=127>

## 野菜ソムリエサミット結果発表

### ★★☆二つ星：2品

- 「**星空雪見法蓮草**」出品者：かんだファーム（北海道名寄市）

<評価員コメント>

- ・さっと茹でると食感も良く、甘味がとても強い。
- ・葉が肉厚で味が濃く、深みを感じられた。

<購入先>かんだファーム <http://www.kandafarm.com>



- 「**深谷新戒ねぎ**」出品者：NOKA（埼玉県深谷市）

<評価員コメント>

- ・焼くと甘くてまろやか。ネギとは思えないほど甘味が強い。
- ・中心部分はトロリと柔らかく、外側も食感が良く繊維質が残らない。

<購入先>NOKA <http://www.facebook.com/NOKA.shinkai>



### ★☆☆一つ星：5品

- 「**旬彩人参**」出品者：Patch Farm（愛知県田原市）

<評価員コメント>

- ・蒸すと甘味が強くなり、うま味を感じる。クセが少ないのでお子様にも。
- ・生で食べると食感が良く、ほのかな甘みがあり、ニンジン特有の香りが広がる。

<購入先>Patch Farm (<http://patchfarm.biz/>)



- 「**自然薯**」出品者：大林隆夫（岐阜県高山市）

<評価員コメント>

- ・甘味とうま味が強く、味付けをしなくても充分満足できる味。
- ・粘り気が強く、なかなか切れないほど。食感はフワっとしている。

<購入先>岐阜県高山市上宝町 380



- ミニトマト「**Ban トマト**」(小鈴) 出品者：ぼん農園（愛知県豊橋市）

<評価員コメント>

- ・甘味、酸味、うま味のバランスがとても良い。
- ・小さいが皮と果肉がしっかりしていて食べごたえがある。

<購入先>あぐりパーク食彩村



- 中玉トマト「**高糖度フルティカ**」出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）

<評価員コメント>

- ・果汁の酸味と果肉の甘味がしっかりしていて爽やか。
- ・一口で食べるとトマトの青い香りとたっぷりの果汁が広がる。

<購入先>

株式会社北海道興農社 WEB サイトオンラインショップ <http://www.hokkaido-konosha.co.jp/>



- 中玉トマト「**やまきちとまと**」出品者：林農園（三重県紀北町）

<評価員コメント>

- ・甘味と酸味のバランスが良く、多くの人から好かれそうな味。
- ・後味がさっぱりとしているため、何個でも食べたくなる。

<購入先>おわせお魚いちば「おとと」、道の駅海山、始神（はじかみ）テラス

